42e Année. — N° 44 1er Novembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — La Situation ; — Encore le provignage des vignes greffées ; — Raisins à goût américain ; — Sur la sensibilité de certaines vignes à l'Eudémis.

G. Héron..... Traitements hâtifs contre les maladies de la vigne.

Am. Desmoulins..... La vigne dans la Drôme.

L. Mathieu..... Goût de terroir. Goût d'année.

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Légion d'honneur. — Société d'horticulture de Brignoles. — Institut Œnotechnique de France. — Station œnologique de Bourgogne, à Beaune.

Bibliographie..... Précis complet de viticulture moderne et de vinification, par M. François Baco. — Uve da Tavola, par Alberto Pirovano.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La Situation

Jusqu'à ces derniers jours, le temps est resté beau presque partout ; à peine quelques légères pluies de-ci de-là.

Mais le 16 courant une forte gelée blanche s'est produite, je crois bien, dans tous les vignobles. Dans le Midi, elle a détruit les feuilles des vignes situées dans les plaines et les bas-fonds, laissant intactes celles de coteau ou de demi-coteau. Mais dans les autres régions, comme on va le voir, tous les organes herbacés ont été atteints et même et surtout les raisins, grains et pédoncules. Que va-t-il en résulter et que faire, nous demande-t-on ?

« Permettez à un fidèle lecteur du « *Progrès* » de vous demander un renseignement. Voici :

« Je suis propriétaire d'un vignoble en Touraine. Vers la fin de la semaine dernière nous avons eu une gelée telle que toutes les feuilles sont complètement desséchées. Or nos Pineaux ne sont pas encore vendangés, car actuellement nous nous occupons des Grolleaux qui sont mûrs, et le manque de main-d'œuvre nous empêche de commencer les Pineaux actuelle-

ment. Ces Pineaux vont rester aux ceps encore huit, quinze jours ou trois semaines. Est-ce que si le soleil veut bien continuer à nous favoriser, ces raisins pourront gagner en qualité, malgré les feuilles desséchées qui seront bientôt tombées ? Pour le moment, ces Pinaux ne sont pas mûrs ; la preuve en est que la gelée qui a frappé les raisins non encore suffisamment sucrés leur a donné un goût douçâtre, désagréable, et, selon mon vigneron, ces grains vont tomber. Les autres raisins non gelés pourront-ils mûrir complètement malgré l'absence de feuilles ?

A titre de renseignement, si cela peut vous intéresser, je vous dirai que dans ma région (sud du Lochois) les rouges sont sains, mais en moindre quantité que l'an dernier. Le degré ne sera sans doute pas très élevé, quant aux blancs, le Mildiou, la Cochylis ont enlevé plus de la moitié de la récolte prévue. Il y aura, je crois, un gros déficit par rapport à l'année dernière ».

H. G.

En Gironde même gelée, où la température s'est abaissée à 6 degrés au-dessous de zéro.

La destruction du pédoncule, s'il est lignifié, je veux dire s'il s'agit d'une variété à pédoncule dur, n'a pas de conséquence très grave, la grappe restera attachée au sarment jusqu'à la vendange qui, évidemment, ne doit pas être retardée. Mais s'il s'agit de pédoncules mous ou herbacés, la grappe, surtout s'il pleut ou s'il fait du vent, se détachera et tombera à terre ; ici, hâter la vendange.

Quant aux grains, tous vont se ratatiner peu à peu. Ceux qui sont mûrs, deviendront encore plus sucrés et donneront de beaux vins : il y a des régions où l'on ne vendange qu'après les gelées, quand les feuilles sont tombées.

Ceux qui sont à moitié mûrs s'enrichissent encore en sucre, mais ils deviendront également très riches en acides, on peut les vinifier, ils ne donneront certainement pas du nectar.

La vinification, s'il s'agit d'obtenir des vins ordinaires, présentera des difficultés. On trouvera dans l'article suivant de M. Astruc, directeur de la Station OEnologique de Nimes, déjà publié dans le *Progrès*, les moyens de les surmonter.

Il arrive, dit-il, que les viticulteurs de la région accidentée ou cultivant des cépages tardifs, des raisins de table, etc., se trouvent avoir à vinifier soit des raisins gelés, soit des raisins surmûrs, soit tout simplement des raisins de bouche que la pluie ou la pourriture ne permettent plus de porter sur un marché.

En 1921, de tels raisins m'ont fourni un moût de 1079,7 de densité, ce qui correspond à 182 grammes de sucre par litre pouvant donner un vin titrant 10 degrés 7 d'alcool, ce qui n'a rien d'extraordinaire pour cette époque de cueillette (1re quinzaine de novembre), mais on sait que 1921 fut une année

de faible degré et que les raisins blancs de grande production ne sont pas toujours très sucrés. S'ils le paraissent souvent, c'est grâce à la faiblesse de leur acidité en général, résultat qui est le fruit certainement d'une longue et attentive sélection des greffons.

C'était bien le cas, ici, car nous n'avons enregistré que 2 grammes 95 d'acidité sulfurique par litre, soit 4 grammes 6 en acidité tartrique, c'est-à-dire au moins deux fois moins qu'il ne faudrait.

Un tel moût, ainsi déséquilibré, ne peut que bien rarement donner un bon vin, à moins de précautions inhabituelles et délicates. De là cette légende que les raisins de table donnent des vins inférieurs lorsqu'on les vinifie accidentellement. Ils peuvent l'être souvent pour l'alcool, j'en conviens, mais ils peuvent être aussi bons et aussi réussis que n'importe quel autre vin du même terroir, si on sait corriger convenablement l'acidité du moût et conduire comme il faut la fermentation malgré les difficultés provenant du froid à cette époque-là de l'année.

La levure de vin ne travaille activement qu'entre 30 et 35 degrés environ, au-dessous la fermentation languit et au-dessus elle s'emballe. Si elle languit, d'autres microorganismes, les moisissures notamment, se développent plus ou moins au détriment de la qualité du vin et du rendement en alcool. L'abaissement de la température sera donc en pareil cas notre principal ennemi, ennemi dont on exagère souvent l'importance et l'effet aujourd'hui, en soufrant ou sulfitant énergiquement ces moûts pour les protéger contre les fermentations parasites. En ce cas on ajoute, faute de réflexion suffisante, une action déprimante à une autre, et mieux vaudrait peut-être s'abstenir, au moins jusqu'à ce que la fermentation soit partie.

J'ai donc fait ajouter à ce moût assez d'acide tartrique pour le ramener autour de 6 grammes d'acidité sulfurique — ou 9 à 10 grammes d'acidité tartrique par litre — c'est-à-dire carrément 500 grammes par hectolitre d'acide tartrique, tout comme s'il s'agissait d'un Jacquez. Et comme nous étions décidés à chauffer notre local de vinification, pour nous ramener à la température de l'époque normale des vendanges, nous avons fait ajouter 6 litres de sulfophosphate d'ammoniaque pour tenir les moisissures et tous germes nuisibles en respect pendant qu'on montait la température ambiante avec un poêle et chauffait sur ce poêle quelques décalitres de moût pour mélanger au reste et gagner du temps. Enfin, pour mettre tous les atouts du côté du viticulteur, nous avons ajouté quelques litres d'une bonne levure de vin rajeunie en quelques heures à mon laboratoire. Comme il est plus facile sous nos climats de chauffer une enceinte fermée que de la refroidir, on voit que nous n'avons rien fait en somme que de très faisable chez n'importe qui, puisque le tartriquage, le sulfitage, le levurage sont des opérations déjà couramment pratiquées en vinification. Et en trois jours nous avons obtenu le départ d'une excellente fermentation vinique, très active, assez rapide, qui nous a permis de soutirer 8 jours après, un vin rosé de 10 degrés 8 d'alcool et 6 grammes 32 d'acidité sulfurique totale, sans trace de douceur, très droit de goût, de bouquet et de saveur très agréables, dont j'ai encore deux échantillons : un fait au laboratoire avec le moût non acidifié qui m'était resté du 1er échantillon prélevé avant toute intervention, et un autre fait au cellier comme je l'ai indiqué. Outre le défaut de la limpidité dont on peut juger de visu, ce 1er échantillon, sans être mauvais ici parce qu'il a fermenté spontanément et rapidement dans un lieu chauffé, présente un incontestable platitude et une infériorité flagrante par rapport au second, qu'il suffit de voir et

de flairer seulement pour être favorablement prévenu en sa faveur. Ce dernier vin, exposé au froid, puis soutiré à l'air et méché — cela deux fois à quelques semaines d'intervalle — est devenu parfaitement présentable et marchand comme on peut le voir.

Nous considérons donc comme parfaitement acquis désormais que l'on peut obtenir d'excellents vins avec des raisins de table, même tardifs et *même gelés*, en prenant les précautions de vinification élémentaires que la logique et le raisonnement suffisent à indiquer.

Toutefois, en dehors des raisins de table qui peuvent manquer d'acidité, c'est un excès d'acidité que la vendange présentera le plus souvent. Il n'y a pas à compter sur une production directe de sucre par les grappes elles-mêmes. L'apport d'acide tartrique n'est pas à envisager.

Il est possible de suppléer à l'apport de levures par pied de cuve en faisant arriver dans les cuves à vendange gelée, du moût en fermentation des cuves voisines à vendange normale.

Avec les raisins gelés on peut faire du vin, qui sera d'autant meilleur qu'ils étaient plus proches de la maturité quand ils ont été atteints.

La gelée réduira encore la récolte dans beaucoup de régions. On a vu comment elle s'effritait dans la Touraine. Voici ce qu'elle est devenue dans les Charentes.

« A la suite de ma communication du 23 août, l'état du vignoble Charentais n'a fait que s'aggraver.

La pluie n'a pas persisté ; la pourriture normale n'a pas progressé ; mais celle occasionnée par la Cochylis a fait des dégâts considérables, anéantissant 50 o/o de la récolte, dans certains vignobles, au cours du seul mois de septembre. J'ai vu des récoltes encore superbes de Folle et de Colombard, fondre entièrement.

Les superficies ainsi ravagées, totalisées, représenteraient sans doute une partie restreinte du vignoble des Charentes ; mais la Cochylis a fait aussi, ailleurs, des dégâts importants.

Septembre et octobre (1re quinzaine) ayant été continuellement froids, la maturité a été pénible et lente. Le 16 octobre une gelée intense a grillé toutes les feuilles, dans tout le pays, et aussi, très souvent les grappes mal mûres, et même celles dont la maturité était avancée. Dans les bas-fonds les pédoncules sont gelés et les raisins morts se flétrissent, menaçant de pourrir en bloc, si le temps devenait pluvieux.

Les vendanges, à peines commencées (car on voulait laisser la maturité des St-Emilions se poursuivre) se sont subitement généralisées et avec fièvre.

Les densités des jus de Folle-Blanche et de Colombard font espérer des vins de 7 à 8 degrés, quelques-uns peut-être dépasseront 8°. Mais les moûts de St-Emilion accusent généralement de quoi faire des vins de 5 à 7 degrés.

La gelée a causé un premier préjudice en arrêtant la maturité ; puis un

deuxième, par altération des raisins. Et l'importance de ce dernier dépendra du temps.

Donc, nos appréciations de fin août sont très loin d'être valables aujourd'hui. Il faut parler plutôt, pour notre pays, d'une demi-récolte, évaluée en alcool pur. Encore faut-il qu'un temps favorable permette de cueillir, sans autre altération, ces grappes à présent mortes et vulnérables.

Veuillez agréer, etc. ». J.-L. VIDAL.

Encore le provignage des vignes greffées

« Je pratique avec succès le provignage dans mes vignes submergées, mais n'y ai pas encore eu recours avec les plants greffés parce que, devant obtenir ainsi des racines françaises, je craignais de les voir atteintes par le phylloxéra. On m'assure cependant de divers côtés qu'il donne de bons résultats et je serais tenté d'en faire l'expérience. Mais auparavant, je désirerais avoir votre avis et vous serais reconnaissant de me le donner. Il me semble que, les plants ainsi obtenu ne dûssent-ils avoir que quelques années d'existance, le provignage serait plus avantageux que la plantation de greffés-racinés dont la reprise est toujours assez aléatoire.

« Agréez, etc. ».

F. C. (B.-du-R.).

Il ne peut être question *ici* que du provignage en sautelle : un sarment recourbé et descendu le long du tronc, puis couché sous terre jusqu'au point où il doit remplacer la souche manquante. Ces provins se développent très bien la première année, aux racines de la souche mère s'ajoutant les radicelles, très nombreuses, du provin lui-même. Les raisins sortent nombreux et fort beaux. Bien que représentant en réalité qu'un courson à 2 ou 3 yeux, il produit en réalité beaucoup plus.

Mais à partir de la deuxième année, les choses changent souvent et surtout à partir de la troisième. C'est que les radicelles du provin restent à peu près saines l'année même de leur formation, en tout cas ne périssent qu'à l'arrière-saison, quand la végétation est arrêtée ; elles ont donc nourri le provin tant qu'il était en état de végétation active.

Mais à la deuxième année, ces radicelles sont détruites ou très endommagées par le phylloxéra ; leur activité est réduite, elles ne peuvent guère en former de nouvelles. — De même et plus encore à la troisième année ; si bien qu'il arrive un moment où le provin n'a plus de racines propres, il est nourri exclusivement par les racines de la souche mère.

Qu'est-il à partir de ce moment-là ? Un bras, un bras souterrain plus long que les autres, et c'est tout. Ce bras, ne vaudrait-il pas

autant l'ajouter à la souche en le rendant semblable aux autres : il serait un bras supplémentaire.

Autour de la souche disparue, il y en a trois ou quatre semblables à la souche mère dont nous venons de nous occuper ; en laissant à chacune d'elles un bras supplémentaire, le vide du manquant serait comblé, sans frais. Mais il faudrait que les ouvriers, à la taille, tiennent compte des manquants ; c'est peut-être leur demander beaucoup. Et puis une vigne trouée a toujours les apparences d'une vigne mal tenue. Il faut donc renoncer au provignage dans la plupart des cas.

Mais si au lieu de terrains phylloxérants on a affaire à des terrains peu favorables au phylloxéra, et c'est je crois le cas des plaines de Graveson, le provignage peut être appliqué aux vignes greffées, avec de grandes chances de succès. C'est donc une question de terrain : où la vigne française a disparu très vite, rien à faire ; où elle a mis des années à disparaître, le provignage est pratiquement possible : il ne faut cependant pas s'attendre à ce qu'il donne des souches d'une durée indéfinie.

Raisins à goût américain

On nous écrit :

« J'ai lu avec grand intérêt votre article du *Progrès* du 4 octobre. Ce que vous dites au sujet de la production des raisins à goût anglais ou américain est parfaitement exact. Voulez-vous m'aider à réaliser votre pensée ? Où pourrai-je me procurer des boutures de Concord ou Martha.

De même où pourrai-je me procurer du Jaoumet ou Raisin de St-Jacques ?»

C. M. (Tarn-et-Garonne).

Il ne s'agit pas d'hybrides producteurs-directs cherchant de plus en plus à se dépouiller de leurs caractères américains, s'efforçant d'imiter, sans y être encore tout à fait parvenus, les raisins français. Ce sont des imitateurs, et l'imitation n'est pas, dit-on, chose à encourager.

Il s'agit de raisins américains à goût nettement, franchement américain, sentant l'américain à 50 mètres. Ils sont appréciés par quelques personnes de notre pays qui aiment leur arome accentué, mais ils sont toujours recherchés, même chez nous, par les Américains de passage, et l'on sait s'ils sont nombreux.

Les canadiens, aux noms français, préfèrent aussi les raisins foxés aux nôtres. Il y a deux ans, je reçus la visite du Comité qui

accompagnait, en France, le train réclame Canadien. C'était au mois de septembre. Je leur fis visiter les collections de vignes de l'Ecole et goûter nos plus beaux et meilleurs raisins, et qui, à mon avis, étaient très bons. Enthousiasme courtois, mais modéré. Voulant leur montrer que ces collections étaient plus riches que l'Amérique en vignes américaines, je les conduisis ensuite dans la parcelle réservée au V. Labrusca et leur en offrit des raisins. Ce fut aussitôt de la joie, de la joie éclatante, exubérante faisant place au calme, à la froideur de la dégustation des raisins français. Et pour les entretenir pendant tout le reste de leur voyage dans cet état d'humeur joyeuse, qui ne pouvait qu'être profitable à notre pays, je dus les faire accompagner d'un grand panier de raisins purement foxés.

On pourrait donc, dans les pays où l'on cultive les raisins de table, essayer quelques-unes des variétés américaines les plus appréciées des Américains : Concord, Martha, Agawam, les hybrides Rogers qui sont si jolis par la grande variété de leur coloris. Devant rester eux-mêmes, sans rien chercher à imiter, ils ne peuvent nuire à la réputation des raisins français, qui doit être maintenue intacte et même accrue ; ils constitueront même des produits de luxe.

J'ajoute qu'ils ne pourrissent pas ou presque pas, que Cochylis et Eudémis les attaquent peu, et que leur production peut être très élevée. C'est une question de taille.

Que faire des invendus, ce qui peut arriver ? Des confitures, car ils se prennent vite en gelée, mais surtout des moûts sans alcool, du *grape juice*. Les moûts sans alcool, qui font l'objet d'un commerce important en Amérique, sont fournis partie par l'Europe, partie par la Californie complantée de vignes françaises, mais aussi pour une bonne part par les vignobles de l'Est des Etats-Unis où l'on cultive les vieilles variétés introduites chez nous au début de la crise phylloxérique.

Le *grape juice* à goût américain serait sûrement préféré au moût sans alcool de nos variétés françaises. On ne risque donc rien à tenter en petit la culture de ces vignes pour la production des raisins de table.

Je pense qu'on pourra se les procurer, en s'adressant à M. Georges Husmann, viticulturist au Ministère de l'Agriculture à Washington (Etats-Unis), ou à M. U. P. Hedrick, director de la

New-York agricultural experiment Station à Geneva (New-York) (1).

Enfin les personnes qui pourraient disposer de boutures de ces variétés sont priées de donner leur adresse à ce journal.

On demande aussi à connaître les adresses des viticulteurs des Pyrénées-Orientales qui pourraient fournir du Jaoumet et du Bobal.

Sur la sensibilité de certaines vignes à l'Eudémis

« La lecture de votre chronique — l'Eudémis et la Cochylis — du 18 octobre, me suggère les réflexions suivantes : la question de résistance d'un cépage à ces déprédations mérite, comme vous le dites, examen. Voilà l'unique raison de ces lignes. En parlant du Bobal, vous écrivez : « Que l'Eudémis et la Cochylis puissent y commettre des dégâts, cela n'est pas douteux... ». Loin de moi, M. le Directeur, la pensée de contester votre affirmation, mais je ne m'explique pas comment il peut se faire que le cépage en question, soit, chez moi, *indemne* dans un *foyer* très intense de ces parasites et que ce même vinifera puisse ailleurs être maltraité par ce fléau. C'est pour moi une énigme indéchiffrable. Un cépage doit résister à une maladie ou ne pas résister.

Il est possible aussi que la compacité d'un raisin soit une attraction particulière pour les insectes en question, qui, comme vous le dites, peuvent ainsi passer facilement d'un grain à un autre, mais à mon humble avis, cette explication seule ne suffit pas pour prouver la sensibilité d'une variété de vigne à la Cochylis et à l'Eudémis ; ainsi j'observe depuis longtemps, des Alicantes-Bouschet, greffés sur 157[11], 34 E, 420 A dont les raisins ne peuvent avoir les grains plus serrés, or je n'ai jamais vu d'attaque se produire alors que les Carignans, à côté, sont, près de moi, de ce fait un sujet de mécontentement. Je signale encore un autre cas typique. Un de mes amis possède un millier de pieds de Gros noir de la Calmette greffés sur Riparia, or là aussi je n'ai jamais vu trace d'insectes, pourtant le Gros noir de la Calmette produit des grappes on ne peut plus compactes.

Mais l'Alicante-Bouschet et le Grand noir de la Calmette sont des hybrides entre vinifera. Est-ce parce que ce sont des hybrides résistants ? L'hybride possède une rusticité que n'ont point les géniteurs ; ainsi l'Alicante ou Espagnol, partie composante de l'Alicante-Bouschet, est très maltraité par les larves en question ; le Morrastel est aussi très maltraité et pourtant son produit, le Gros noir, est indemne.

La résistance d'un *vinifera* à ces chenilles, d'après cela, serait due ainsi aux éléments constitutifs qu'il possède en propre.

Quoiqu'il en soit de toutes ces hypothèses, il y a là un sujet d'étude très intéressant dont la solution reste encore à trouver.

A. B. (Hérault).

Une grappe peut être compacte avec un petit nombre de grains

(1) Bibliographie. — L. Ravaz : Porte-greffes et producteurs directs, chez Coulet à Montpellier. — U. P. Hedrick : The grapes of New-York Geneva (New-York Geneva New-York, un fort volume avec de nombreuses planches en couleurs.

— s'ils sont très gros. C'est par exemple le cas de gros Colman, etc. Mais une compacité due à un grand nombre de petits grains, c'est autre chose : cas du Bobal, du Grand noir, du Mourvèdre, etc. En somme, pour un même nombre de consommateurs, je veux dire d'Eudémis, c'est le nombre des grains à consommer qui règle l'importance des dégâts.

Toutes les variétés n'ont peut-être pas le même attrait pour les insectes ; celles qu'ils préfèrent doivent évidemment préserver les autres, telles que Grand noir, etc. Les vignes américaines paraissent aussi moins recherchées par Cochylis-Eudémis. Cependant l'Eudémis cette année a été très abondante sur Riparia, Rupestris purs ; non pas sur les raisins qui n'existaient pas, mais sur les feuilles attaquées par le phylloxera, vivant dans les galles même et détruisant le phylloxéra. L'Eudémis devient ainsi un insecte utile. Il faudrait amener le phylloxéra à lui rendre la pareille. Celà viendra sans doute plus tard, plus tard.

En tout cas, on peut tenir compte des faits signalés par notre correspondant.

L. Ravaz.

TRAITEMENTS HATIFS

CONTRE LES MALADIES DE LA VIGNE

J'ai lu avec un intérêt particulier votre chronique sur la situation du vignoble. Vous y citez la lettre d'un de vos correspondants de la Gironde dans laquelle il vante les bons effets des traitements hâtifs comme par ailleurs M. Capus le conseillait ; j'ai trop souvent blâmé les viticulteurs qui commettent l'imprudence de retarder ce premier traitement, pour ne pas à mon tour confirmer ces conseils en insistant sur leur importance.

Sans doute il arrive parfois que les viticulteurs qui font des traitements hâtifs ne sont pas plus avancés que ceux qui les ont retardés ; tout dépend, en effet, du jour de l'invasion. Si je fais procéder par exemple au 1er sulfatage lorsque la vigne n'a que 3 feuilles et que je n'aie d'attaque de mildew que 8 jours après, par exemple, ayant trop retardé le 2me traitement je me trouverai dans de plus mauvaises conditions que mon voisin qui, ayant retardé son 1er traitement, l'aura réussi la veille même d'une attaque de mildew ; c'est ainsi que l'an dernier les membres de mon syndicat de Bérat, que j'essaie de diriger pour la culture de la vigne, me blâmaient discrètement d'avoir traité deux fois, alors qu'ils avaient su économiser ces deux opérations et se trouvaient aussi avancés que moi.

Il n'en a pas été de même, hélas ! cette année. J'ai comme tous les ans

préparé un compte rendu de la campagne viticole pour le *Bulletin du Syndicat de la Haute-Garonne*, j'y relève le passage suivant :

« Dès le commencement de juin j'annonce un désastre dont je ne peux encore fixer l'importance, cependant que la plupart des viticulteurs dormaient sur leur deux oreilles, attendant les événements, certains même n'avaient pas procédé au 1er traitement, alors que je terminais le 2me ».

Ce qui s'est passé cette année est très simple ; une violente attaque de mildew atteint les jeunes feuilles dans le courant de juin, Partout où j'avais déjà sulfaté deux fois toutes les feuilles sont préservées, et je n'ai de mildew apparent que là où l'invasion à précédé le 2e traitement ; en tous cas ce deuxième traitement suivant de très près cette invasion pouvait limiter son importance; par ailleurs il n'y avait pas de feuilles non sulfatées, c'est-à-dire, attaquables.

Rares, bien rares étaient les vignobles que j'ai visités qui étaient sulfatés, par suite l'attaque devait être assez grave, et normalement la récolte entière eût dû être enlevée. Il n'en fut rien.

En effet, le vent du Nord souffle, pas de pluie, d'où arrêt dans la marche de l'invasion, les taches ne grandissent pas, le mildew dort comme le viticulteur imprudent qui ne manquera pas de dire que son voisin est chanceux si celui-ci (grâce à une attention de tous les instants), parvient à sauver sa récolte.

Nous atteignons ainsi le mois de juillet, pluvieux cette année, la température est chaude, nous devions nous attendre à des invasions graves car nous savions que l'ennemi était dans la place puisque il y avait, à la base de la souche, un certain nombre de feuilles mildiousées. Moins exposé que mes voisins, cependant je l'étais, aussi ai-je fait multiplier les traitements voulant, si possible, avoir toutes les jeunes feuilles préservées.

Ce qui démontre bien l'importance de ces traitements, c'est qu'une vigne de contenance de 10 hectares ne put être sulfatée un samedi, la pluie étant survenue dans la nuit du vendredi, et le lundi la terre était encore trop détrempée pour pouvoir passer avec des instruments à grand travail ; le mardi et le mercredi seuls les instruments à dos d'homme peuvent passer, on peut suivre sur cette vigne la marche des sulfateurs.

Nous voyons un peu de mal sur ce qui fut sulfaté le mardi et progressivement davantage sur ce qui ne put être sulfaté que le mercredi soir seulement.

En résumé, j'ai sulfaté 9 fois en y comprenant le 1er sulfatage tout à fait hâtif et par là même très peu coûteux et que, par expérience, je considère comme nécessaire une année sur quatre environ ; en réalité j'aurais dû faire un dixième traitement pour préserver quelques feuilles des extrémités des sarments que je ne rogne jamais dans l'intérêt de la végétation, je le note pour l'an prochain car les quelques feuilles mildiousées se retrouveront sur le sol et risquent de provoque une atteinte précoce.

Je ne devrais pas avoir à parler de l'oïdium et cependant il entre pour une bonne part dans la perte de récolte en 1925. Le viticulteur est vraiment impardonnable ; s'il promenait souvent dans ses vignes, cherchant les maladies plutôt que pour s'extasier sur leur beauté, une attaque d'oïdium ne saurait lui échapper, et s'il procédait à un soufrage immédiatement pour recommencer huit jours après et encore une troisième fois si l'oïdium persistait, il aurait sûrement raison de cet ennemi.

Les observations faites cette année confirment donc bien ce que nous ne

cessons de répéter, mais ce dont les viticulteurs ne savent pas tenir compte, il en est qui le regretteront cette année car certains ne vendangeront pas, tous les raisins étant secs, je sais bien qu'ils accusent le soleil et ne se croient pas coupables.

Comme conclusions répétons encore une fois :

1° Qu'il est très imprudent de ne pas sulfater sa vigne dès que quelques feuilles ont poussé ;

2° Que le second traitement doit suivre de très près le premier ;

3° Que le nombre de traitements utiles et les époques favorables ne se peuvent fixer à l'avance, c'est au viticulteur à être en observation ; nous savons que toute feuille et aussi tout raisin,— non couverts de cuivre,— sont exposés, dans la Haute-Garonne, où court un risque d'autant plus grand que le vent d'Autan souffle, c'est un vent du Sud-Estqui amena la pluie. Au contraire avec le vent du Nord, il semble bien qu'on peut retarder un traitement.

La culture de la vigne n'est plus comme jadis à la portée du premier venu, elle est onéreuse ; il ne faut donc pas se tromper, manquer un traitement soit par négligence, soit par économie mal comprise.

Nous verrons quelle sera la production à l'hectare de la Haute-Garonne, je connais quelques vignobles qui ont été presque parfaitement préservés, j'en connais où il ne se récoltera rien, partout nous avons pu observer que les résulats étaient en rapport des soins et de l'attention dont les vignes sont entourées.

G. Héron.

LA VIGNE DANS LA DROME[1]

Le vignoble drômois compte environ 14.600 hectares à l'heure actuelle ; il ne semble pas appelé à se développer bien davantage. En effet, en dehors des grands vins de la région de Tain et la Clairette-Muscat du Diois, à débouchés faciles, la production vinicole du département n'a surtout en vue que de satisfaire aux besoins locaux, exception faite toutefois pour les régions de Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Vallier, Serves, etc., qui exportent régulièrement quelques milliers d'hectolitres de vin rouge, de consommation courante, dans la Loire ou la Haute-Loire.

Le vignoble départemental, qui n'a jamais été très important, recouvrait toutefois jadis des surfaces sensiblement plus étendues qu'aujourd'hui, comme le montrent les chiffres suivants : 23.643 hectares en 1836, 24.238 en 1852 et 29.124 en 1862 (soit le maximum). L'arrivée du phylloxéra, à partir de 1876-1877, amène rapidement le déclin de tout le vignoble. Servis par l'exemple du Midi, nos viticulteurs ne se laissèrent pas décourager et la reconstitution du vignoble détruit commença bientôt, à tel point qu'en 1882, nous comptions à nouveau 12.290 hectares de vignes, puis 16.453 en 1892 et 16.850 en 1913. Légère diminution enfin depuis la guerre, du fait évidemment des difficultés de plus en plus grandes de main-d'œuvre.

Les 14.600 hectares du vignoble actuel sont répartis comme suit :

(1) Extrait de *L'Agriculture du département de la Drôme*, publiée par l'Office régional du Midi.

Arrondissement de Valence	6.450	hectares.
Montélimar	4.550	—
Die	2.100	—
Nyons	1.500	—

Production globale. — La production annuelle peut être évaluée à 350.000 hectolitres en bonne année moyenne (485.000 hectolitres en 1924 qui a été très bonne pour les vins rouges surtout).

Vins fins des Côtes-du-Rhône.— Sur cette quantité, 15.000 hectolitres environ appartiennent aux excellents et très réputés vins des Côtes-du-Rhône, dont le canton de Tain a l'apanage exclusif dans le département. Nous les indiquons ci-dessous, avec la production moyenne de chacun de ces intéressants crus, par ordre de mérite :

a) *Vins rouges* (12.000 hectolitres environ) :

Grands vins de l'Hermitage (récoltés au célèbre coteau de l'Hermitage, à Tain)	2.500	hectolitres.
Rouges secondaires de Tain (pouvant vieillir également)	2.500	—
Vins fins de Crozes, Gervans (commune d'Erôme)	2.500	—
Grands ordinaires de Larnage, des Chassis et d'Erôme (partie)	4.500	—

b) *Vins blancs* (3.500 hectolitres environ) :

Grands vins de l'Hermitage	700	—
Vins fins de Crobes, Gervans, Mercurol	1.700	—
Grands ordinaires de Larnage et Chanos-Curson	1.200	—

Clairette de Die. — Dans le Diois on récolte enfin 7.000 hectolitres en moyenne (1) d'un excellent vin blanc doux, moussant naturellement au printemps et analogue au vin d'Asti : c'est la *Clairette de Die*. Sous le nom général de *Clairette de Die*, on désigne le vin blanc préparé doux mousseux, soit avec des raisins de Muscat, soit avec ceux de la Clairette, soit avec un mélange de ces deux variétés. De beaucoup c'est le Muscat qui domine à cause de son parfum plus recherché et de sa maturité plus hâtive, qui lui vaut une aire d'adaptation plus étendue. Cet excellent et très vieux cru local — que Pline signale déjà — a été délimité, sur l'énergique intervention de M. Maurice Faure, sénateur de la Drôme. C'est le décret du 21 avril 1910 qui a fixé la région productrice de la Clairette ou du Muscat de Die, et qui seule a droit à la dénomination de *Clairette de Die*.

Cette région entièrement contenue dans l'arrondissement de Die, comprend les communes ci-après :

Canton de Die : toutes les communes.

Canton de Châtillon-en-Diois, les communes suivantes : Châtillon-en-Diois, Meuglon, Saint-Roman.

Canton de Luc-en-Diois, les communes suivantes : Barnave, Jansac, Luc-en-Diois, Montlaur, Poyols et Recoubeau.

Canton de Saillans, les communes suivantes : Aubenasson, Aurel, Espe-

(1) En 1870, c'est-à-dire avant la crise phylloxérique, la production était évaluée à 8.000 ou 9.000 hectolitres. Am. D.

(Cliché de M. Malet)

TAIN-L'HERMITAGE

Vue du coteau de l'Hermitage et de ses vignobles réputés.

(Cliché communiqué par le Syndicat d'Initiative de Tournon-Tain-l'Hermitage)

nel, Rimon-et-Savel, Saillans, Saint-Benoît, Saint-Sauveur, Vercheny et Véronne.

Canton de Crest-Sud, la commune de Piégros-la-Clastre.

Canton de Crest-Nord, les communes suivantes : Aouste, Beaufort, Corbonne, Mirabel-et-Blacons, Montclar, Suze et la partie de Crest comprise entre la Drôme et la crête de la Raye, à l'est de la ville.

Les plus grosses communes productrices sont celles de Vercheny, Barsac, Aurel, Die, Saillans (1), Espenel, Pontaix et Sainte-Croix.

Ajoutons que les grands vins de nos Côtes-du-Rhône, comme notre Clairette-Muscat de Die — et l'on peut y ajouter les excellents rouges et blancs du petit vignoble de Châtillon-en-Diois — que nos producteurs s'ingénient à vinifier de mieux en mieux, sont de plus en plus appréciés par leur clientèle.

Cépages. — C'est la méthode par greffage qui, à beaucoup près, a été la plus employée pour la reconstitution du vignoble ; toutefois, comme nous l'indiquerons, les hybrides producteurs directs interviennent également dans une proportion assez appréciable, dans l'ensemble du vignoble départemental.

a) *Cépages rouges français.* — Les plus répandus dans la Drôme sont les suivants : la *Syrah* (Syrah de l'Hermitage quelquefois) est le cépage fin exclusivement cultivé dans nos Côtes-du-Rhône : grands vins de l'Hermitage, autres crus fins du canton de Tain et bons vins ordinaires des coteaux de Saint-Vallier, Ponsas, Serves et Erôme. Le *Durif* ou *Pinot de Romans*, ou *Sirane fourchue*, improprement appelé *Sirane de Tain* (corruption du mot *Sirane qui tient*, c'est-à-dire qui ne coule pas) est un plant de grosse production, à qualité ordinaire, surtout répandu dans les vignobles de plaine, des régions de Saint-Rambert-d'Albon, Romans, etc. Le *Gamay* ou *Beaujolais*, le *Siréné ou Siranié* (Sérénèze), le *Rivier*, le *Corbel* ou *Corbat*, l'*Alicante-Bouschet*, le *Petit-Bouschet*, se rencontre enfin quelque peu également à côté du Durif, dans les vignobles à vins ordinaires de la région mollassique du Nord du département.

Dans le Diois, à côté des deux vieilles variétés locales, la *Feunate*, très employée à nouveau pour la reconstitution et le *Paugayen*, bien moins utilisé au contraire, par suite de sa sensibilité à la coulure, on rencontre surtout encore les divers Gamays et le Pinot ou Durif.

Dans le très intéressant petit vignoble de Châtillon-en-Diois, admirablement exposé sur les éboulis du calcaire jurassique, de la montagne de Label, on trouve également la *Feunate*, un peu le *Paugayen*, le *Gamay ordinaire* (Gamay Picard, Gamay de Bévy), le *Gamay Fréau*, le *Grand-Noir*, l'*Alicante-Bouschet*, quelque peu l'*Aramon*, le *Grec rose* et depuis quelques années enfin le *Pinot de Bourgogne* qui y donne des vins très appréciés.

Le *Grenache*, le *Carignan*, l'*Aramon*, l'*Alicante-Bouschet*, le *Grand-Noir*, l'*Aubenne*, le *Mourvèdre* (*Etrangle-Chien*), l'*Olivette*, constituent enfin les plants rouges les plus répandus dans les vignobles des arrondissements de Montélimar et de Nyons.

b) *Cépages blancs français.* — La *Roussanne* et la *Marsanne*, plants fins

(1) Saillans et ses environs produisent également de bons vins rouges de consommation courante. Am. D.

aussi — la première surtout — sont également les seuls cépages adoptés dans les Côtes-du-Rhône drômoises (Hermitage, Crozes, Gervans, Mercurol, Larnage, Chanos-Curson). Le *Muscat blanc* est de beaucoup le cépage le plus cultivé dans tout le Diois ; la *Clairette* quoique tardive s'y rencontre également, aux meilleures expositions, mais c'est surtout dans la partie méridionale du département que cet excellent cépage est le plus répandu. Il en est de même du *Picquepoul*. Quant au *Chasselas*, il se rencontre un peu partout, le plus souvent comme raisin de table. Ajoutons enfin que le *Pinot*

(Photo R. Blanchard)

LE VIGNOBLE DE CHATILLON-EN-DIOIS

Chardonnay, introduit depuis peu de temps à Châtillon-en-Diois, y donne aussi des vins d'une grande finesse.

Comme cépages blancs se rencontrant quelque peu encore, citons l'*Arménian* (région de Saint-Rambert-d'Albon), le *Melon*, le *Meslier*, etc.

c) *Producteurs directs.* — Comme nous l'avons déjà signalé, les producteurs directs jouent un rôle assez important dans la viticulture départementale ; ils y occupent environ 6.300 hectares, exclusivement répartis dans les régions à vins ordinaires, de consommation courante.

Parmi les producteurs directs anciens, d'origine américaine pour la plupart, introduits lors des débuts de la reconstitution et encore assez répandus à l'heure actuelle, citons par ordre d'importance, comme rouges : le *Clinton*, dans les bas-fonds plus ou moins frais de nos diverses vallées, celle de la Drôme notamment, l'*Herbemont*, se plaisant d'une façon toute particulière dans nos sols de diluvium alpin, le *Jacquez*, l'*Othello*, ce dernier à peu près disparu, par suite de sa résistance phylloxérique nettement

insuffisante et enfin le *Cynthiana* plus spécialement localisé dans la Valloire, Lapeyrouse-Mornay principalement, dans les sols silico-argileux, ferrugineux non calcaires, du diluvium alpin. Comme cépages blancs, citons le *Noah*, bien adapté lui aussi par sa vigueur à ces mêmes sols et qui est encore assez cultivé dans la région nord du département.

Comme *hybrides producteurs directs franco-américains*, d'obtention plus récente et que les agriculteurs ont été incités à adopter par suite de leur résistance aux maladies cryptogamiques, mildiou en particulier, signalons, qu'à côté de Seibel N° 1, des Couderc 4.401 et Jardin 503, assez répandus il y a 15 ou 20 années, mais de plus en plus abandonnés aujourd'hui, par suite de leur insuffisance à divers égards, les variétés suivantes, qui se sont par contre assez largement répandues. C'est tout d'abord le *Couderc 7.120*, cépage de 3e époque, très intéressant pour les sols argilo-siliceux, non calcaires et de fertilité moyenne ; les *Seibel 1.000*, de 1re époque, excellent cépage pour les sols de coteaux où il donne un vin apprécié ; le *4.643*, de 1re époque aussi, particulièrement bien adapté dans les sols marneux, légers, de la région mollassique ; le *128*, demi teinturier, le *156*, le *2007*, se rencontrent assez souvent encore, cela comme cépages rouges. Parmi les blancs, ceux qui ont été les plus multipliés sont : le Berthille-Seyve *450*, qui est en somme un Noah non foxé ; le Seibel *880* et depuis quelques années le Seibel *4.986*, fort intéressant. Nous passerons sous silence le *Gaillard 157*, que l'on a dû abandonner, malgré l'intérêt qu'il présentait, par suite de sa sensibilité au mildiou.

Parmi les obtentions plus récentes, susceptibles de pouvoir être utilisées par nos régions à vins de consommation courante, citons, comme cépages rouges : *Seibel 5.455*, *5.163*, *5.912*, *6.186*, *6.905*, Bertille-Seyve *2.667*, *2.862*, tous de 1re ou de fin de 1re époque, *Couderc 3*, *Seibel 5.813*, *5.915*, de fin 2e ou commencement 3e époque. Comme blancs : Berthille-Seyve *2.758*, Seibel *5.409*, *5.860*, de 1re époque ; *Seibel 5.408*, *6.468* et enfin Berthille-Seyve *2.240*, de 2e époque.

*
* *

En ce qui concerne la reconstitution du vignoble par greffage, faisons remarquer qu'elle s'est faite sans difficultés, au point de vue du choix des porte-greffes. Le *Riparia Gloire de Montpellier*, le *Rupestris du Lot ou Monticola* (ce dernier pour les terrains plus ou moins sensibles à la sécheresse) ont été de beaucoup les plus employés et avec succès en somme. Le *Riparia* × *Rupestris 3.309* tendant depuis une quinzaine d'années à supplanter les deux porte-greffes précédents, donne de très bons résultats d'une façon générale ; il convient partout et notamment pour les sols plus ou moins argilo calcaires de l'arrondissement de Die.

Pour le vignoble de Châtillon-en-Diois, porté par des sols beaucoup plus calcaires que ne le sont habituellement ceux du Diois, puisque certains quartiers, tels que ceux de la Chapelle, de Fourchaud, du Poët, dosent respectivement 70 o/o, 61 o/o et 47 o/o de carbonate de chaux, *c'est le Chasselas* × *Berlandieri 41 B* qui paraît le mieux indiqué.

Améliorations a réaliser. — Nos viticulteurs s'ingénient d'une façon générale à apporter tous leurs soins à leurs vignes : façons culturales, fumures, traitements cryptogamiques, ne laissent généralement que peu à désirer. La vinification a fait de grands progrès depuis une quinzaine d'années,

grâce notamment à la vulgarisation de la méthode de sulfitage des vendanges et d'une meilleure hygiène enfin de la vaisselle vinaire.

Néanmoins, au point de vue de la vinification, il ne nous paraît pas douteux que les viticulteurs du département auraient grand intérêt à s'orienter vers la coopération, dont les multiples avantages ne sont plus à démontrer. La Clairette de Die gagnerait notamment beaucoup à cette vinification en commun, qui permettrait d'obtenir des produits plus uniformes et toujours de haute qualité.

Am. Desmoulins.
Directeur des Services agricoles de la Drôme.

GOUTS DE TERROIR. GOUT D'ANNÉE

Dès que les vins nouveaux sont limpides, on commence à apprécier leurs qualités ou défauts, en vue des résultats des essais de vinification, de l'état de santé actuel et avenir des vins, et enfin de leur classement comme prix de vente. Cet examen est exécuté avec le plus grand soin par nombre de producteurs, car la vinification est la phase la plus importante de l'activité viticole.

Je crois inutile d'insister ici sur l'ensemble des épreuves de cet examen des vins nouveaux ; je désirerais seulement considérer les *goûts de terroir* et les *goûts d'année*.

Après l'observation des états d'effervescence, de limpidité, de coloration, toute l'attention se concentre sur l'olfaction suivie de la gustation ; la première impression tend à caractériser la présence ou l'absence de goûts anormaux dépréciant les vins, et qui se manifestent soit par l'odeur, puis la saveur des corps volatils, soit uniquement par la saveur de substances fixes.

Le nombre de ces goûts anormaux croissant avec l'évolution des pratiques viticoles, les plus fréquents classés d'après leurs causes sont, les goûts de grêle, de terre, de sec, de figue, etc., dus aux accidents météorologiques ; les goûts de mildiou, d'oïdium, de pourri, de cochylis, etc., provoqués par les maladies et les insectes ; les goûts de cuivre, de chaux, de tabac, de naphtaline, de créosote, etc., résultant des traitements de la vigne ; les goûts de fer, de bois moisi, de bois sec, de sapin, de piqué, d'amer, de mercaptan, de lie, etc., conséquences des procédés ou du matériel de vinification.

Leur multiplicité rend difficile leur caractérisation, aussi quand on suit leur appréciation chez les praticiens, on est frappé de l'importance donnée aux goûts de terroir, expression qui attribue nombre de goût plus ou moins anormaux au terrain, ou plus exactement à la fois au sol, aux cépages et aux conditions climatériques habituelles ; les goûts d'année sont plutôt des goûts spéciaux propres à une récolte et résultant des phénomènes atmosphériques exceptionnels de l'année. Cependant, il arrive assez fréquemment que le vin « *terroite* » ou a un « goût d'année » pour toutes autres causes.

N'avons-nous pas vu qualifier *goût de terroir*, un goût de fer ou d'encre, à peine perceptible sans doute, mais très général dans tous les vins d'une cave, depuis de longues années, goût apporté par des parties de l'outillage en fer non protégé ; un goût de cire à cacheter très net sur les vins d'une cave dont l'atmosphère avait été envahie par les vapeurs provenant d'un local contigu où se faisait le goudronnage de bouteilles ; le goût de piqué par acescence en cuve, si fréquent pendant les automnes chauds, surtout dans

les petites installations de culture mixte, est souvent considéré comme *goût d'année*, ce qui semble une excuse à l'ignorance ou à la négligence des intéressés qui ont laissé l'accident se produire.

En résumé, goûts de terroir ou d'année, sont des expressions vagues qui couvrent souvent l'excuse d'un manque de soins ; tous ceux qui ont conscience que le progrès nécessite un effort continu doivent chercher à préciser tout goût anormal dépréciant le vin en le rapportant à sa véritable cause, ce qui est le moyen rationnel de pouvoir l'éviter à l'avenir.

L. Mathieu,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'honneur. — *Au grade de Chevalier* : M. Aymard (Jean-Marius), horticulteur à Montpellier. Directeur des jardins d'essais de l'Office agricole de l'Hérault.

Blanchard (Maximilien), Directeur du Syndicat des Agriculteurs de la Vienne, à Saint-Benoit (Vienne).

Pinelle (Joseph), directeur de l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles.

Société d'Agriculture de Brignoles. — Foire-Exposition de vins à Brignoles, les 12 et 13 novembre 1925. — Programme-Règlement : La Société d'Agriculture de Brignoles, subventionnée par l'Office agricole départemental, organise une Foire-Exposition de vins de la récolte 1925. Elle aura lieu les 12 et 13 novembre 1925, à Brignoles, dans une salle de la Mairie.

Article 1er. — L'Exposition comprendra les classes, catégories et sections ci-après :

1re classe : vins de cépages français, 1re catégorie : vins rouges, (autres que ceux d'Alicante ; 1re section, vins de 8 à 10 degrés ; 2e section, vins de plus de 10 degrés. — 2e catégorie : vins blancs ; 1re section, vins de 8 à 10 degrés ; 2e section, vins de plus de 10 degrés. — 3e catégorie : vins rosés : 1re section, vins de 8 à 10 degrés ; 2e section, vins de plus de 10 degrés. — 4e catégorie : vins d'alicante : 1re section, vins de 8 à 10 degrés ; 2e section, vins de plus de 10 degrés.

2e classe : Vins de cépages producteurs directs greffés ou francs de pied, 5e catégorie : vins rouges (autres que ceux de Jacquez). — 6e catégorie : vins blancs. — 7e catégorie : vins rosés. — 8e catégorie : vins de Jacquez. — Une seule section par catégorie, quel que soit le degré alcoolique.

3e classe : vins de liqueur. — Article 2. — Tous les producteurs du Département du Var (propriétaires, fermiers, métayers), les *Caves coopératives particulièrement*, peuvent participer à l'Exposition de vins, à laquelle MM. les Négociants et Courtiers seront conviés pour faciliter les transactions.

Les demandes d'inscription et de renseignements devront être adressées, avant le 31 octobre 1925, à M. Scavino, professeur d'agriculture, 30, avenue Dréo, à Brignoles.

Institut Œnotechnique de France. — *Essais de vinification.* — Les vins nouveaux pouvant être examinés dès qu'ils sont limpides, l'appréciation

gratuite des essais de vinification 1925 des inscrits aux cours d'œnotechnie du Professeur Mathieu, peut être effectuée dès maintenant. Demander, en y joignant un timbre, l'instruction pour le prélèvement et le mode d'envoi des échantillons de vins nouveaux, à la Direction de l'Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris.

Station Œnologique de Bourgogne à Beaune. — *Cours et exercices pratiques d'œnologie.* — Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques, aura lieu à la Station Œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or, du 7 au 12 décembre prochain.

Ces cours et exercices ont pour but : 1° de donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins.

2° de familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosage de sucre, d'alcool, des diverses acidités, examens microscopiques, etc.).

Le programme détaillé est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être adressées à l'avance au Directeur de la Station.

BIBLIOGRAPHIE

VIENT DE PARAITRE. — **Précis complet de viticulture moderne et de vinification.** — Mes meilleures vignes hybrides franco-américaines ; leurs principaux caractères ; les meilleurs moyens pour les multiplier, les planter, les tailler, les cultiver, les vinifier, par M. François Baco. — Ouvrage orné de 40 planches hors-texte contenant 180 figures. — Chez l'auteur, à Labatut (Landes). — Prix : 18 fr.

Très bon guide pour la culture des hybrides Baco et de tous hybrides producteurs directs.

Uve da Tavola. Loro cultivazione. Difesa dalle malattie conservazione invernale. Descrizione ampelografica dei principali vitigni e loro miglioramento genetico, par Alberto Pirovano, à Vaprio d'Adda, par Camonica, Bergame (Italie).

Dans cet ouvrage, M. Pirovano décrit les principales variétés de raisins de table italiennes. La partie la plus intéressante est celle qui se rapporte à l'obtention de nouvelles variétés en troublant par un champ électrique les conditions de développement des organes reproducteurs. Il y a beaucoup à faire dans cette voie.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Dans le courant du mois de septembre il a été reçu dans les Entrepôts parisiens 373.530 hectolitres de vin, et il en a été expédié 342.587. Le premier de ces chiffres n'a été dépassé que rarement, depuis assez longtemps : en septembre 1923,

lors de la précédente application du tarif saisonnier où il avait atteint 426.676 hectolitres et en février et mars 1924. Le total des sorties dépasse également celui enregistré pendant ces dernières années. Pendant le mois correspondant de 1924, il n'était entré que 285.769 hectos à Bercy et à la Halle-aux-vins, il n'en était sorti que 302.428.

Etant donné les provisions existant dans les chaix des négociants, et les marchandises nouvellement achetées à la propriété qui arrivent chaque jour, les affaires de gros à gros sont presque nulles sur place, et les prix plutôt faiblement tenus. On a proposé des vins du Midi rouges de 1925 aux environs de 70 à 75 fr., des 8 à 8°5 de 80 à 85 fr., des 9° de 85 à 90 fr., des 10° de 90 à 95 fr., tous ces taux suivant qualités et provenances. On fait également des Algérie 9° à 88 fr., ceux de 10° à 95 fr., ceux de 11° à 102 fr. sans trouver preneurs, pour les raisons déjà énoncées. Les prix ci-dessus s'appliquent à l'hecto nu, marchandises sur gares de Paris.

Les achats des détaillants sont un peu ralentis ; ils ont des provisions. Dans Paris, on voit des vins rouges 8° et 8°5 affichés 1 fr. 15 et 1 fr. 25 la bouteille genre Saint-Galmier ; on voit aussi des 8° et 8°5 à 1,35 et 1,40 mais sans aucune indication quant au contenant.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 19 octob.	Cours du 26 octob.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	logés	»	»
8 à 9°		logé	logé
9 à 10°	de	7 francs le degré	7 francs le degré
10 à 11°		non logé	»
11 à »	7 à 7 fr. 25 le deg.	6 fr. le degré	»
Costières	7 fr. 50	7 fr. le degré	7 fr. 50 le degré
Rosé, paillet, gris	7 fr. 25 le degré	logé 7 fr. 50	7 fr. 50 le degré
Blanc Bourret		»	»
Blanc Picpoul		»	»

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 20 octobre	Cours du 27 octobre
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	58 à 63	»	»
8 à 9°	63 à 68	8°.— 55	8°. — 54
9 à 10°	68 à 80	à à	à à
10° et au-dessus	7,25 à 7 fr. 50 le deg.	11°. — 75	11°. — 74
Rosé	7,50 à 8 fr. le deg.	7,25 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Blanc		8 à 8 fr. 25 le d.	8 à 8 fr. 25 le d.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 21 octobre 1925.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 55 à 75 fr.; rosé, le degré, de 7 fr. 25 à 7.75; blanc, de 8 à 8.25, logé, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie, rouge, de à 12 degrés, de 7.50 à 8 fr., suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Vins d'Espagne, pas d'affaires.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 16 octob.	Cours du 23 octob.
		Vins nouveaux logé	Vins nouveaux logé
7 à 8°	»	7 à 7 fr. 25 le d.	7 fr. le degré
8 à 9°	60 à 63		
9 à 10°	65 à 70		
10 à 12°	70 à 78		
Vins rosés	7 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs	7,50 à 8 fr. 50 le d.	»	»

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 24 octobre :

Vins rouges 1924, pas d'affaires.

Vins rouge 1925, de 6.50 à 7 fr. le degré.

Blancs rosés, de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. à 8 fr. 50. Clairette 9 fr. 50 à 10 fr.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Olonzac. Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 25 octobre.— Vins rouges 1925, 7 à 7 fr. 25 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Récolte 1924 : de 10 à 13 degrés, de 75 à 95 fr.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 15 oct.	Cours du 22 oct.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8	7 francs	logé 7 fr.	logé 7 fr.
8 à 9	à	le degré	le degré
9 à 10°	7 fr. 25		
10 à 11°	le		
11° et au-dessus	degré		

Récolte 1924 : 9 à 10 degrés, 69 à 73 fr.; 10 à 11 degrés, 73 à 79 fr. ; 11 à 12 degrés, 79 à 85 francs.

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 24 octobre 1925 : Vins de la récolte de 1924 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 68 à 85 fr.; 1925, de 7 fr. le degré environ.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). - Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, et Corbières de 10 à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. le degré environ.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 17 octob.	Cours du 24 octob.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	non logé	logé	logé
8 à 9°	56 à 62	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°	62 à 68	non logé	non logé
10 à 11°	68 à 74	6 fr. 50 le degré	6 fr. 50 le degré
11 à 12°	74 à 80		
12 à 13°	»		

CENTRE. De *L'Agriculture du Centre.* — De divers côté, on nous assure que les premiers marchés en vins blancs s'engageraient autour de 8 francs le degré.

Les vendanges se poursuivent dans de bien pénibles conditions.

Toutefois, la plupart des vins sont plus alcooliques et moins acides qu'on ne l'avait craint tout d'abord. Certains gamays donnent 9°2 au glucomètre, soit 8° d'alcool fait. Et des côts de Saint-Avertin font 12° au glucomètre, par suite des vins de 10°5 au moins. Mais le résultat est désastreux pour le rendement.

Lot-et-Garonne. — **Marmande.** — La récolte du Lot-et-Garonne sera satisfaisante dans l'ensemble et, d'après les indications recueillies, sera un peu inférieure à celle de 1924.

On traite actuellement les sous-marcs de 15 à 16 francs le degré-barrique pris chez le récoltant.

Deux-Sèvres. — **Thouars.** — Les cours se dessinent à peine ; il s'est pourtant traité quelques affaires en noah à 200 francs la barrique ; ces vins pèsent environ 9 degrés.

Il reste encore quelques petits lots de vin blanc de la précédente récolte, mais les prix ne sont pas inférieurs à 300 francs la pièce de 220 litres.

Drôme. — **Romans.** — La propriété ne vend que ce qu'elle ne peut loger, et cède ses excédents au prix de 50 fr. l'hecto, pris sur place.

La propriété ne vend pas au degré : un joli vin de pinot de 6°5 se paie le même prix qu'un 7°5 provenant d'hybride Seibel. C'est la couleur magnifique de nos produits qui les fait rechercher par le commerce.

Saone-et-Loire. — **Mâcon.** — Les vins rouges ont été payés sous pressoir dans les 150 francs la pièce ; on parle de 165 à 170 fr. actuellement, mais les prix ne sont pas encore bien établis. On ne peut encore se prononcer pour les blancs.

Dordogne. — **Eymet.** — Vins rouges 60 à 70 fr.; blancs 85 à 95 fr. suivant degré et cru.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 17 octobre 1925 :

Vin rouge :

1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 75 à 7 fr. 25.

Autres qualités, le degré, 6 fr. à 6 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. 75 à 6 fr.

Vins blancs :

De raisins rouges, le degré, 6 fr. 25 à 6 fr. 75.

Vins blancs le degré, 7 fr. 25 à 7.50. Nus, quai Alger.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 680 à 690 fr. les 100° ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, les 100 degrés 800 à 825 fr.; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 335 à 340 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 580 à 590 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 380 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, de 565 à 580 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 335 à 340 fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 580 à 590 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 330 à 340 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin, 86°, 6 fr. 80 le degré ; eau-de-vie et trois-six de marc 6 fr. 40 le degré. L'hectolitre nu.

Perpignan. — Pas d'affaires.

Alger. — Trois-six de marc, 620 à 630 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 505 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 27 octobre 1925.

	octobre	novembre	janvier-février
	—	—	—
Blé	132,75, 132,50 P.	132 P.	130,50 et 130,25 P.
Seigle	90 N.	91 A.	91 A.
Avoine noire.	97,25 P.	98 V.	99,25 P.
Avoine	35 N.	93 A.	95 N.

New-York. — On cote en clôture:

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2	1.63 3/8	107 46	143 28	+ 0 22
Maïs disp	95 1/4	72 17	90 22	— 0 82

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 162 »/» c. (142 fr. 07 les 100 kilos); bigarré durum n° 2, disponible 132 3/8 cents (113 fr. 67).

Alger. — Blé tendre colon (Hauts-Plateaux), 135 à 138 fr. les 100 kilos ; Blé tendre, colon, Chéliff, 138 à 139 à 139 fr. ; Blé tendre colon, plaine, manque ; Blé dur, colon, supérieur, 143 à 146 fr. ; Blé dur, colon, toutes provenances, sans affaires ; Orge colon supérieur, nominal, 94 à 95 fr. ; Orge colon, 91 à 92 fr. ; Orges, marchandes, 89 à 90fr. ; Avoine, 89 à 90 fr.

POMMES DE TERRE

Carpentras (Vaucluse). — Pommes de terre Beauvais, les 100 kilos, 50 à 55 francs.

Lyon. — En raison des semailles, l'offre reste peu importante. La demande est calme. On cote : Early rose Centre 45 à 48 fr. ; simili Early Puy-de-Dôme 33 à 34 fr. ; Côte-d'Or 39 à 40 ; Institut de Beauvais Jura, Saône-et-Loire, 30 à 31 fr. ; Loire 31 à 32 fr. ; Sarthe, Mayenne 28 à 29 fr. ; Creuse, Allier 31 à 32 fr. ; Fin de siècle Jura, Saône-et-Loire 34 à 35 fr. ; jaune ronde Puy-de-Dôme 33 à 34 fr., le tout aux 100 kilos, sur wagon départ et en vrac.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 138 à 142 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 132 à 136 fr. ; sulfate potasse 48/52, 95 à 100 fr. ; chlorure potassium 48/52, 65 à 72 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 26 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 228 à 233 fr. ; superphosphate minéral, 14, 24,25 à 26 fr. ; sulfate de cuivre neige, 230 à 235 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 82 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 72 fr ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 70 fr. ; Canons, 75 fr. ; Coulés en Candi, 74 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 220 fr. ; entrepôt, 220 fr.

Sulfate de fer, 95 °/₀ en sacs de 100 k., 26 fr.

Le Gérant : G. Fourrera.

Montpellier. Imp. Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 18 au Samedi 24 octobre 1925

	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche...	19	»	14	2	»	»	13	8	8	—1	2	»
Lundi.....	20	12	16	6	1	2	17	9	12	6	»	2
Mardi.....	19	15	11	»	2	»	13	6	14	9	7	0.8
Mercredi....	21	14	15	13	»	2	15	6	14	11	0.6	3.5
Jeudi.....	19	13	14	6	5	»	21	13	7	6	1	2
Vendredi....	19	9	13	»	8	»	20	11	6	5	8	»
Samedi.....	16	9	10	1	38	10	13	9	11	5	4	0.3
Total.....	506	259	482	238	64.1	80	509	198	506	271	34.6	75.3
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche...	»	»	13	8	»	»	»	8	9	6	»	»
Lundi.....	»	»	14	11	»	1	»	»	14	4	»	»
Mardi.....	»	»	16	14	»	»	»	11	12	5	4	1
Mercredi....	»	»	14	»	»	2	»	9	16	8	»	»
Jeudi.....	»	»	11	8	»	1	»	12	»	6	»	18
Vendredi....	»	»	10	7	9	»	»	10	8	5	14	»
Samedi.....	»	»	13	6	»	»	16	8	8	3	»	1
Total	15	22	392	101	45.3	114.9	145	230	472	231	24	93
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	23	4	19	4	»	»	17	»	9	6	»	»
Lundi.....	19	9	18	2	»	0.5	20	5	16	3	»	»
Mardi.....	17	9	14	5	»	»	»	9	14	3	0.4	»
Mercredi...	23	8	21	7	«	0.5	21	4	17	7	«	0.2
Jeudi.....	27	13	19	8	»	0.2	22	16	16	8	»	7
Vendredi....	25	11	8	5	0.6	3	23	12	8	7	14	11
Samedi.....	16	10	8	«	0.2	»	19	7	10	6	2	0.4
Total	446	198	613	189	13.3	111 2	556	250	543	242	86.4	156.8
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	22	»	11	7	»	»	20	5	20	7	»	»
Lundi.....	»	»	»	7	»	»	22	6	21	8	»	»
Mardi.....	21	»	17	9	»	»	22	14	20	8	«	»
Mercredi....	26	14	21	13	»	12	23	11	»	9	»	»
Jeudi.....	26	11	13	7	5	1	23	16	15	10	»	4
Vendredi...	28	14	14	1	13	»	22	16	15	10	4	»
Samedi.....	20	12	12	»	19	»	»	12	18	9	0 5	»
Total	567	245	633	256	85.2	106	603	344	677	332	42.5	99.4
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	»	2	23	6	»	0.1	25.2	6.0	21.7	4.5	«	«
Lundi.....	24	8	13	8	2	»	23.0	12.9	22.1	4 5	»	»
Mardi.....	19	8	19	6	1	»	25.8	10.5	22.0	7.5	»	1.2
Mercredi...	26	7	25	13	»	10	18.3	10.5	17.2	6.9	0.2	0.6
Jeudi.....	23	14	18	9	»	4.1	18.3	15.7	16.9	10.5	»	»
Vendredi...	25	8	12	7	3	»	22.3	14.1	14.0	8 2	»	0.9
Samedi.....	22	7	12	2	1	»	16.9	12.3	18.5	8.5	0.2	2.9
Total ...	566	282	708	318	32	66.4	787.1	370.2	783.4	383.	48 6	148 5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche..	25	7	17	8	»	»	»	16	24	19	»	»
Lundi.....	»	7	20	10	»	»	»	14	29	19	»	»
Mardi.....	»	11	23	12	»	»	22	15	25	17	«	»
Mercredi....	28	11	22	11	«	1	25	»	21	16	»	26
Jeudi.....	21	13	22	13	»	1	24	17	24	17	»	»
Vendredi....	22	15	16	7	»	»	»	»	25	16	»	»
Samedi.....	26	13	17	5	»	»	27	»	23	15	»	»
Total ...	559	392	650	357	74.3	57	322	252	787	572	»	55

Observations. — Automne